

Sopa de Lentejas Rojas

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Aceite, sin grasa trans		1/4 tza
Cebolla, fresca, cortada en cubitos		2 tzas
Apio, cortado en cubitos		1/2 tza
Zanahoria, cortada en cubitos		2 tzas
Sal de mesa		2 Cdas
Paprika		1/3 tza
Ajo en polvo		1/4 tza
Comino, molido		1/2 tza
Lentejas, rosadas, crudas		12 tza
Tomates, machacados	3 lb	6 tza
Azúcar, granulada		2 Cda
Jugo de limón, enlatado o embotellado	4 oz	
Crema agria, descremada	4 oz	
Agua, fría		1 gl



Directions

1. Caliente el aceite en una olla grande sobre fuego medio.
2. Agregue la cebolla, apio y zanahoria. Reduzca la temperatura, revolviendo frecuentemente por 5 minutos. Agregue sal, comino y paprika mientras revuelve por aproximadamente un minuto adicional .
3. Agregue los tomates, el azúcar y el agua. Hierva a fuego lento y luego cocine sobre fuego medio-bajo por aproximadamente 30 minutos hasta que las lentejas estén completamente suaves.
4. Revuelva el jugo de limón y la crema agria.
5. Sírvalo.